

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий ГУО «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования»

Н.В.Войтко
«21» _____ 2022 г.

Технологическая карта
на кулинарную продукцию
НАПИТОК «РОДНИЧОК»

по СТБ (ГОСТ, ТУ) _____ 1210-2010

Акт контрольной проработки от 19.01.2023г. находится в кабинете ГУ «Волковысский районный центр для обеспечения деятельности учреждений сферы образования», по адресу г.Волковыск, ул.Школьная, 1а
Дата введения: 09.01.2023 г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сок фруктовый с сахаром (без мякоти)	75,0	75,0	100,0	100,0
Чай	0,37	0,37	0,5	0,5
Сахар	7,5	7,5	10,0	10,0
Вода	75,0	75,0	100,0	100,0
Выход готовой продукции	150		200	

1.Рецептура

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Чайник ополаскивают кипящей водой 2-3 раза, насыпают в него чай, заливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин, доливают кипятком по норме. Для приготовления чая с сахаром воду соединяют с сахаром и доводят до кипения, соединяют с чай-заваркой. Охлаждают до комнатной температуры, затем добавляют сок.

3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий:

Отпускают охлажденным до комнатной температуры по 200 г на порцию.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям:

внешний вид – однородная прозрачная жидкость;

цвет – типичный для использованного сока;

вкус, запах – сладкий, с чуть кисловатым привкусом соков;

консистенция – жидкая.

5. Срок годности и условия хранения:

На мармите или горячей плите не более 2 часов.

6.Сведения о пищевой ценности блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
0,2	-	12,2	48,2

Инженер - технолог

Полещук

А.В.Полищук